

# Schwarzer Adler

HOTEL | RESTAURANT | BAR

---

Sehr geehrte Damen und Herren – Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Schwarzer Adler.

Bereits in der Vergangenheit, wie auch jetzt im Schwarzen Adler, ist es meine Absicht für jeden Gast eine faire und genussvolle Frischküche anzubieten.

Frischküche bedeutet für mich, nahezu alles frisch und selbst zubereiten. Diese Art zu kochen ist zwar aufwendiger, dafür aber ehrlich und bekömmlich. Ein weiterer wichtiger Punkt meiner Philosophie ist soweit möglich, Produkte aus unserer Region und näheren Umgebung zu beziehen.

Zusammen mit meinem Küchenteam freue ich mich, Sie verehrte Gäste, im Schwarzen Adler kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihr Küchenchef  
Roman Gebhart

Unsere regionale Lieferanten:

Königsegger WalderBräu  
Schankanlage Gebhard Stark  
Fischzucht Peter Störk  
Metzgerei Buchmann  
Bäckerei Heim  
Geflügelhof Senn  
Früchte Jork

Eine Übersicht über die verwendeten Zusatzstoffe/ enthaltenen Allergene erhalten Sie gerne auf Anfrage.

## vorspeisen

---

<b>kraftbrühe vom schwäbischen rind</b> flädle   kräuter	€ 5,50
<b>kraftbrühe vom schwäbischen rind</b> maultaschen   geschmelzte zwiebeln	€ 6,00
<b>currycremesuppe (vegan)</b> kokosmilch   zitronengras   limette	€ 6,50
<b>burrata</b> tomaten   ruccola   balsamicocreme   brot	€ 12,50

## salatvariationen

---

<b>beilagesalat</b> rohkost   blattsalate   hausdressing   kartoffelsalat	€ 6,00
<b>salatplatte</b> rohkost   blattsalate   hausdressing   kartoffelsalat	€ 14,50
<b>salatplatte</b> mit marinierten putenstreifen	€ 17,50
<b>salatplatte</b> mit gebratenem forellenfilets aus wagenhausen	€ 24,00

## fisch aus wagenhausen

---

<b>ganze forelle gebraten</b> mediterranes gemüse   zitrone	€ 20,50
<b>forellenfilets gebraten</b> bratkartoffeln   salatbouquet	€ 24,00
<b>garnelen gebraten</b> spaghettini   kräuterpesto   gemüsestreifen   parmesan	€ 18,50
<b>geräucherte forelle</b> sauer eingelegt   brot	€ 14,50
<b>geräucherte forelle</b> garniert   meerrettich   brot	€ 14,50
<b>portion bratkartoffeln</b>	€ 5,00

## hauptgang

---

<b>adler schweinemedallions</b> champignonrahmsauce   spätzle	€ 20,50
<b>paniertes schweine schnitzel wiener art</b> pommes frites   zitrone	€ 14,50
<b>cordon bleu</b> pommes frites   zitrone   kochschinken   emmentaler	€ 18,50
<b>hausgemachte maultaschen</b> geschmelzte zwiebeln   bratensoße   kartoffelsalat	€ 15,50
<b>zwiebelrostbraten vom schwäbischen rind</b> 230g* röstzwiebeln   bratensoße   hausgemachte spätzle	€ 25,00
<b>gemischter braten</b> wurzelgemüse   bratensoße   hausgemachte spätzle	€ 18,50
<b>putensteak</b> kräuterbutter   ratatouille   spaghetti	€ 20,50
<b>geschmorte kalbsbäckle</b> madeirarahmsauce   buntes gemüse   hausgemachte spätzle	€ 24,00

\*die gewichtsangabe von fleisch, bezieht sich auf das rohgewicht vor dem zubereiten

Für jede Umbestellung von Beilagen werden 2,00€ extra berechnet.



## vegetarisch & vegan

---

<b>käsespätzle</b> ementaler   bergkäse   schmelzzwiebeln	€ 11,50
<b>currytopf</b> kartoffeln   wurzelgemüse	€ 17,00
<b>quinoabratlinge</b> mediterranes gemüse	€ 16,50

## vesper

---

<b>saurer käs</b> zwiebeln   brot	€ 10,50
<b>wurstsalat</b> lyoner   essiggurke   zwiebeln   brot	€ 11,00
<b>wurstsalat schweizer art</b> lyoner   essiggurke   zwiebeln   brot   emmentaler	€ 12,00
<b>wurstsalat schwäbische art</b> lyoner   essiggurke   zwiebeln   brot   schwarzwurst	€ 12,00
<b>wurstsalat adler´s   schwäbisch-schweizer</b> lyoner   essiggurke   zwiebeln   brot   schwarzwurst   emmentaler	€ 12,50

## kinderkarte

---

<b>paniertes schnitzel</b> pommes frites	€ 6,50
<b>hausgemachte spätzle</b> bratensoße	€ 5,00
<b>portion pommes frites</b> ketchup,majonese	€ 5,00
<b>pfannenkuchen</b> apfelmus	€ 4,50



## dessert

---

<b>crème brûlée</b> karamell   früchte	€ 6,50
<b>brownie</b> vanilleeis	€ 8,50
<b>tobleroneparfait</b> schokoladenparfait   obst	€ 8,50
<b>kugel eis</b> schokolade   vanille   erdbeere   walnuss	€ 1,80
<b>portion sahne</b>	€ 1,00
<b>affogato</b>	€ 3,90

